

# FIM, Accélérateur de réussite.

negoventis

un réseau

CHAMBRE DE COMMERCE  
ET D'INDUSTRIE

## BACHELOR RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION

### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au quotidien, l'apprenti Responsable d'établissement tourisme hôtellerie restauration doit :

- gérer et administrer l'établissement dont il (elle) a la charge.
- gérer la commercialisation et assure le management du personnel.
- assurer la coordination de l'exploitation à partir des moyens humains, financiers et matériels dont il (elle) dispose et la pérennité et le développement de l'entreprise.
- atteindre les objectifs et les résultats financiers fixés.

Il peut exercer sur le territoire national ou international.

À l'issue de la formation, le (la) candidat(e) est en capacité de manager un établissement Tourisme-Hôtellerie-Restauration dans ses missions de commercialisation, de gestion et d'animation d'équipe.



### MÉTIER VISÉS

Ce diplôme oriente vers des débouchés, en début de carrière, de :

- assistant de direction

A terme vous pourrez occuper des postes de :

- responsable – directeur ou exploitant
- gérant dans les établissements de type restaurant traditionnel ou à thème
- gérant dans la restauration collective ou rapide, en hôtellerie traditionnelle, de loisirs ou d'affaires, en hôtellerie de plein air ou brasserie.



### VALIDATION

Diplôme délivré Bachelor « Responsable d'un Centre de Profit Tourisme Hôtellerie Restauration » de niveau 6 (ex niveau II/ Bac +3), inscrit au RNCP (code 23940) et publié au Journal Officiel depuis le 22/08/2012.

Cette formation fait partie du réseau national CCI NEGOVENTIS, qui comprend 100 campus en France.



### CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

Le candidat doit :

- être titulaire d'un diplôme au minimum BAC +2 du secteur du tourisme, de l'hôtellerie ou de la restauration

ou

- justifier d'une expérience professionnelle de 3 années dans le secteur du Tourisme, de l'hôtellerie ou de la restauration.

Pour postuler au Responsable d'Etablissement Tourisme Hôtellerie Restauration, vous devez être rigoureux, gestionnaire, être curieux et aimer l'animation quotidienne d'une équipe, ainsi qu'être à l'écoute des besoins des clients.

Sélection : sur dossier et entretien de motivation

Inscription : Possibilité de s'inscrire de janvier à septembre



### CAMPUS

SAINT-LÔ 2



### MÉTHODE D'ÉVALUATION

- La validation s'effectue par bloc de compétences.
- Des épreuves finales sont organisées.



## PROGRAMME

### ASSURER L'ORGANISATION ET LA GESTION ADMINISTRATIVE, LOGISTIQUE ET FINANCIÈRE DE SON ÉTABLISSEMENT

- Organiser son établissement THR
- Respecter la réglementation des normes THR
- Elaborer un budget prévisionnel
- Analyser les résultats
- Optimiser la gestion de son établissement
- Sélectionner et négocier avec ses fournisseurs
- Contrôler les approvisionnements

### MANAGER SON (ES) ÉQUIPE(S)

- Recruter des collaborateurs dans le respect de la réglementation
- Superviser l'organisation des différentes équipes THR dans le respect de la réglementation en vigueur
- Animer une équipe THR
- Gérer les relations avec les instances représentatives du personnel
- Gérer les situations conflictuelles
- Réaliser un entretien professionnel
- Optimiser les compétences de ses collaborateurs

### DÉVELOPPER COMMERCIALEMENT SON ÉTABLISSEMENT

- Analyser son marché THR
- Développer des partenariats THR
- Elaborer la stratégie commerciale opérationnelle d'un établissement THR
- Appliquer les règles du Yield Management
- Définir son offre commerciale et superviser la mise en œuvre du plan d'actions commerciales
- Définir une politique de fidélisation
- Gérer la relation client en anglais

### CONCEVOIR LA STRATÉGIE ET SUPERVISER DES OPÉRATIONS DE COMMUNICATION

- Etablir le diagnostic de communication de son établissement THR
- Concevoir une stratégie de communication opérationnelle
- Elaborer et superviser un plan de communication THR
- Développer sa communication 3.0
- Analyser globalement une campagne de communication d'un établissement THR



## LES INFOS PRATIQUES

- La durée de formation de 12 à 16 mois, selon le profil. Elle s'effectue en alternance entre centre de formation et période en entreprise
- Formation assurée en présentiel.
- Des parcours spécifiques sont possibles : nous consulter.



## FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- de l'alternance (contrat de professionnalisation)
- de l'apprentissage (contrat d'apprentissage)
- d'un Projet de Transition Professionnelle -PTP - salarié ou demandeur d'emploi
- d'un financement individuel
- d'une Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)
- d'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation
- de la Formation Continue (Pro-A, plan de formation, ...)
- du CPF - CPA

Les tarifs :

- Consultez notre site internet

## RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR NOTRE SITE



Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : [emmanuel.mahe@normandie.cci.fr](mailto:emmanuel.mahe@normandie.cci.fr)